

MENU MEZZE GOURMAND

CONVIVIALITÉ & GOURMANDISE

ASSORTIMENT D'ENTRÉES EN FARANDOLE ... FAÇON MEZZE TOUS LES METS SONT SERVIS

Saumon gravlax mariné, salade japonaise aux saveurs iodées
Poitrine de cochon fumée & confite, relevée d'une marmelade de fruits noirs
Velouté d'asperges printanières, éclats de mozzarella fondante

EN PLAT ... EN COCOTTES 2 COCOTTES AU CHOIX

Filet de veau rôti aux herbes sauvages de nos collines,
pommes grenailles fondantes & carottes multicolores glacées
OU

Filet de Cabillaud délicatement rôti, nappé d'un beurre citronné au
gingembre, servi avec les premières courgettes et petit épeautre tendre
OU

Curry vert thaï parfumé, mijoté de légumes croquants au lait de
coco & riz au jasmin

EN DESSERT ... POUR FINIR EN BEAUTÉ

Salade de fruits frais & confits, twistée d'une touche de
marmelade de fruits noirs
OU

Nougat glacé maison, éclats d'oranges confites, amandes & pistaches croquants
OU

Île flottante aérienne, nappée d'un caramel au beurre salé fondant

ENVIE DE MARQUER L'OCCASION?

GÂTEAU FESTIF + 5€ PAR PERSONNE
La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

MENU

MEZZE GOURMAND

Une expérience culinaire généreuse et festive, idéale pour partager un moment savoureux

UNE FORMULE GOURMANDE – POUR UN MOMENT INOUBLIABLE

À partir de 10/12 convives

45€ TTC/ PERSONNE – VERSION SANS BOISSON

54€ TTC/ PERSONNE – VERSION AVEC BOISSON CLASSIQUE

1 apéritif (kir vin blanc / vin / bière pression / soft)

1 verre de vin de table

1 boisson chaude

60€ TTC/ PERSONNE – VERSION AVEC BOISSON PREMIUM

1 apéritif (choix 1 cocktail ou 1 coupe de champagne)

2 verres de vin premium (au choix parmi notre sélection)

1 boisson chaude

Tarifs valables au 1^{er} Janvier 2025

Menu non contractuel, sujet aux inspirations du chef et aux produits du moment



MENU MONT D'OR XXL

UN FESTIN HORS DU COMMUN, UNE EXPERIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE

POUR COMMENCER – UNE EXCLUSIVITÉ DU CHEF

Farandoles de mises en bouche d'exception, surprenantes et gourmandes, selon la saison et l'inspiration du moment

LE PLAT D'EXCELLENCE – UNE PIÈCE MAÎTRESSE

Mont d'Or en croûte XXL – Maison Marcel Petite
*Un fromage d'exception sublimé dans une croûte dorée et croustillante,
une expérience rare et inoubliable*

Version 1 : Gésiers de Canard confit, pour une touche rustique et raffinée

Version 2 : À l'Ail Noir de la Maison Boutarin, une profondeur de goût intense et inédite

Accompagné d'une salade fraîche et de pommes grenailles fondantes

FINALE GOURMANDE – UN FINAL EN APOTHÉOSE

Assortiment de mignardises sucrées, sélection prestige du chef

ENVIE D'UN MOMENT ENCORE PLUS MÉMORABLE ?

GÂTEAU FESTIF + **5€** PAR PERSONNE
La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

MENU MONT D'OR XXL

*Un menu conçu pour les amateurs d'expériences culinaires,
rares et mémorables.*

*Laissez-vous tenter par une immersion gastronomique
où chaque bouchée est une révélation.*

Une table XXL pour un moment XXL.

UNE FORMULE PRESTIGE – POUR UN MOMENT UNIQUE

À partir de 8 convives

50€ TTC/ PERSONNE – VERSION SANS BOISSON

59€ TTC/ PERSONNE – VERSION CLASSIQUE

1 apéritif (kir vin blanc, vin, bière pression ou soft)

1 verre de vin de table

1 boisson chaude

65€ TTC/ PERSONNE – VERSION PREMIUM

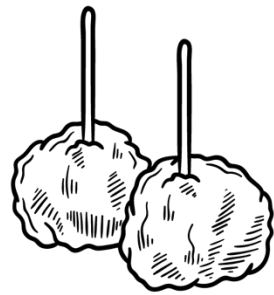
1 apéritif haut de gamme (cocktail ou coupe de champagne)

2 verres de vin premium (au choix parmi notre cave prestigieuse)

1 boisson chaude

Tarifs valables au 1^{er} Janvier 2025

Menu non contractuel, sujet aux inspirations du chef et aux produits du moment



MENU DINATOIRE PREMIUM

UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE GOURMANDISE ET RAFFINEMENT

14 PIÈCES PAR PERSONNE POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE RAFFINÉE

LES TARTELETTES GOURMANDES

Picodon affiné, figue confite et éclats de parmesan affiné
Encornet grillé façon catalane, touche de rouille safranée et gingembre

LES CROSTINIS SAVEURS

Tartare de bœuf relevé au pesto maison
Tartare de daurade aux agrumes & baies roses

LES MINIS DÉLICES

Focaccia artisanale, fromage frais, tomates confites et artichauts fondants
Pizette gourmande : jambon aux herbes, mozzarella di buffala,
parmigiano & olives de Nyons

LES VERRINES FRAICHEUR

Taboulé libanais au citron confit et brunoise de légumes croquants
Gaspacho ou velouté du moment, burrata crémeuse & éclats de pistache

LE BRASÉRO FESTIF

Brochette de bœuf maturé au paprika fumé
Brochette de veau au romarin & pointe de miel
Brochette de saumon au soja & sésame grillé

LES DOUCEURS FINALES

Trio de mignardises fines

ENVIE D'UN ENTREMET RAFFINÉ POUR MARQUER L'OCCASION ?

GÂTEAU FESTIF + 5€ PAR PERSONNE

La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

MENU DINATOIRE PREMIUM

Imaginé pour régaler vos sens et sublimer vos moments gourmands.

UNE FORMULE RAFFINÉE – POUR UN MOMENT SAVOUREUX

À partir de 10/12 convives

49€ TTC/ PERSONNE – VERSION SANS BOISSON

58€ TTC/ PERSONNE – VERSION CLASSIQUE

1 apéritif (kir vin blanc, vin, bière pression ou soft)

1 verre de vin de table

1 boisson chaude

64€ TTC/ PERSONNE – VERSION PREMIUM

1 apéritif haut de gamme (cocktail ou coupe de champagne)

2 verres de vin premium (au choix parmi notre cave prestigieuse)

1 boisson chaude

Tarifs valables au 1^{er} Janvier 2025

Menu non contractuel, sujet aux inspirations du chef et aux produits du moment



MENU DINATOIRE CLASSIQUE

UN FESTIN CONVIVIAL ET GOURMAND À PARTAGER

10 PIÈCES PAR PERSONNE

LES CROSTINIS GOURMANDS

Tartare de bœuf relevé au pesto maison
Houmous onctueux et éclats de tomates séchées
Tarama onctueux et pita dorée

LES MINIS SANDWICHES

2 PIÈCES DE CHAQUE PAR PERSONNE

Focaccia artisanale, fromage frais, tomates confites et artichauts fondants
Pizette gourmande : jambon aux herbes, mozzarella di buffala,
parmigiano & olives de Nyons

LES VERRINES FRAICHEUR

Taboulé libanais au citron confit et brunoise de légumes croquants
Gaspacho ou velouté du moment, burrata crémeuse & éclats de pistache

LES DOUCEURS FINALES

Un cookie tout chaud et une verrine de nougat glacé

ENVIE D'UN GÂTEAU FESTIF POUR MARQUER LE COUP ?

GÂTEAU FESTIF + 5€ PAR PERSONNE

La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

MENU

DINATOIRE CLASSIQUE

Imaginé pour régaler vos sens et sublimer vos moments gourmands.

UNE FORMULE CONVIVIALE – POUR UN MOMENT GOURMAND

À partir de 10/12 convives

33€ TTC/ PERSONNE – VERSION SANS BOISSON

42€ TTC/ PERSONNE – VERSION CLASSIQUE

1 apéritif (kir vin blanc, vin, bière pression ou soft)

1 verre de vin de table

1 boisson chaude

48€ TTC/ PERSONNE – VERSION PREMIUM

1 apéritif haut de gamme (cocktail ou coupe de champagne)

2 verres de vin premium (au choix parmi notre cave prestigieuse)

1 boisson chaude

Tarifs valables au 1^{er} Janvier 2025

Menu non contractuel, sujet aux inspirations du chef et aux produits du moment



MENU FONTAINE

UN REPAS À SAVOURER

DU LUNDI AU VENDREDI – DE SEPTEMBRE À JUIN
HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS

L'ENTRÉE (SI CHOISIE)

L'incontournable œuf parfait, velouté de saison délicatement parfumé à l'orange, copeaux de parmesan

LES PLATS AU CHOIX (À PRÉCISER À L'AVANCE)

Filet mignon de cochon fermier –
sauce moutardée, carottes colorées et pommes grenailles rôties
OU

Joue de bœuf confite à l'orange –
accompagnée de trofie de Ligurie et ricotta fondante
OU

Filet de daurade rôti aux épices douces –
quelques légumes de saison et petit épeautre de Haute-Provence

LA PETITE NOTE SUCRÉE

Un délice maison : Nougat glacé aux éclats croquants

ENVIE DE MARQUER L'OCCASION?

GÂTEAU FESTIF + 5€ PAR PERSONNE

La liste des entremets vous sera envoyée sur demande

MENU FONTAINE

Pour régaler vos papilles avec des produits de qualité et de saison

UNE FORMULE SAVOUREUSE – POUR UN MOMENT AUTHENTIQUE

À partir de 10/12 convives

25€ TTC/ PERSONNE – VERSION SANS ENTRÉE

30€ TTC/ PERSONNE – VERSION AVEC ENTRÉE

AVEC BOISSON

1 verre de vin de table

1 boisson chaude

Tarifs valables au 1^{er} Janvier 2025

Menu non contractuel, sujet aux inspirations du chef et aux produits du moment



MENU CHAMPÊTRE

PLAISIRS D'ÉTÉ

DISPONIBLE DU 1^{ER} MAI AU 30 SEPTEMBRE

Table réservée dans le parc, avec carafes d'eau bien fraîches, serviettes et couverts prêts à festoyer !

UN CONCENTRÉ DE FRAÎCHEUR

Tartare de légumes croquants et pesto frais

L'INSTANT BRAISÉ : À VOUS DE CHOISIR

Filet de poisson à la flamme, riz sauté aux épices douces
OU

Poitrine de cochon fumée au bois de hêtre et confite,
pommes grenailles dorées et mayonnaise gourmande à l'ail noir

DUO SUCRÉ

Cookie moelleux & mini verrine de Nougat glacé

MENU ENFANT – MINI FESTIN, MAXI PLAISIR !

Poisson du jour OU Saucisse de Toulouse OU Bowl Végé

1 glace rigolote pleine de couleurs et de bonheur

1 sirop à siroter en toute tranquillité

MENU CHAMPÊTRE

Réservé aux tribus joyeuses

UNE FORMULE PLAISIR – POUR UN MOMENT AU GRAND AIR

À partir de 12 convives

25€ TTC/ PERSONNE – VERSION SANS BOISSON
LES BOISSONS SONT À RÉCUPÉRER DIRECTEMENT À LA BUVETTE

12€ TTC/ ENFANT – BOISSON INCLUSE

Tarifs valables au 1^{er} Janvier 2025

Menu non contractuel, sujet aux inspirations du chef et aux produits du moment



MENUS ENFANTS

PARCE QUE LES PETITS ONT AUSSI DROIT À UN FESTIN !

MOINS DE 12 ANS

CROQ'MINI

10€ TTC

NUGGETS FRITES

*

GLACE BÂTONNET

*

VERRE DE SIROP

MINI GOURMET

15€ TTC

1 PETITE COCOTTE AU CHOIX À LA CARTE

*

1 DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

*

1 SIROP OU 1 COCA OU 1 ICE TEA